



CAPODANNO

a Bellagio



Chalet Gabriele

Tel. 031 963624

info@polentoteca.com



Cialda di pane con insalata di gamberi, finocchio e arancia
Prosciutto crudo con capricciosa



Fagottino al salmone
Ravioli di patate con crema di funghi e tartufo



Filetto di branzino in crosta di patate con bouquet di verdure
o
Misto: polenta con brasato, cervo e funghi



Semifreddo al panettone

Per chi gradisce come da tradizione
Cotechino e lenticchie dopo la mezzanotte

Vino e Spumante
Acqua e Caffè

€ 55,00 A PERSONA

Il Perlo Panorama

Tel. 031 950229
info@ilperlo.com



Mosaico di formaggi del Lago
Tortina tiepida di zucca e amaretto
Crostoni di pane aromatizzato
Sfogliette di parmigiano al pepe rosa



Crema di cardi e patate tartufata con battuta di gambero
crudo al lime
Carnaroli mantecato, pistilli di zafferano e riduzione al
Campari



Scamone di Vitello morbido al timo, flan di patate alle erbe e
purea di zucchine aromatizzate al rosmarino



Panettone e Pandoro artigianali con le nostre creme

Acqua caffè vino e Bollicine

Brindisi di Mezzanotte vista lago

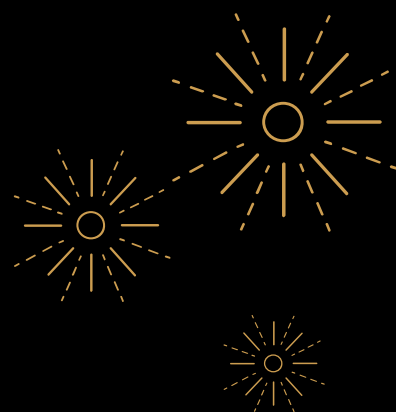
Ore 1:00 Zampone - Lenticchie – uva

€ 120,00 A PERSONA

La Genzianella

Tel. 031 964734

info@ristorantelagenzianella.com



Vol-au-vent al cotechino - Salumi nostrani
Insalata russa - Capricciosa di pollo - Pâté di fegato



Risotto allo champagne
Penne ai gamberi in salsa gialla



Fesa di vitello con porcini
Cinghiale ai sapori d'alpe con polenta
con patate al forno



Coppa di frutta mista
Panettone alla crema

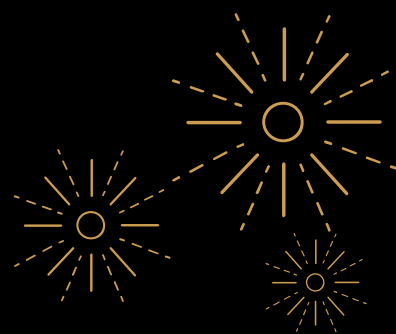
Pinot Grigio doc Oltre Po
Bonarda doc Oltre Po
Asti spumante o Prosecco doc
Caffè

€ 50,00 A PERSONA

Lido di Bellagio

Tel. 031 2260940

info@lidodibellagio.com



Cannolo di mortadella, ricotta mantecata e tartufo nero
Flan al quartirolo
Tartare di manzo e pecorino di Amatrice
Salame di Varzi al coltello
Mousse di caprino, guanciaie croccante e mela renetta



Zuppetta di moscardini affogati con seppioline e piselli
Lasagnetta al ragù di vitella con crema di broccoletti e
parmigiano



Maialino da latte cotto a bassa temperatura con patate arrostiti
al rosmarino

Tortino morbido al cioccolato con salsa alla menta e coulis al
melograno



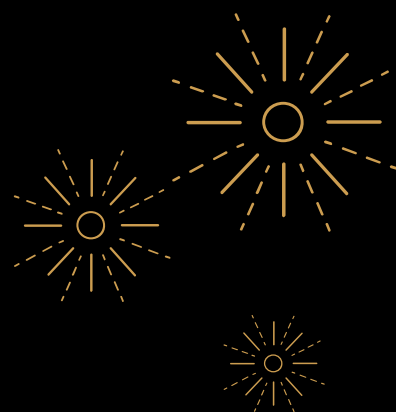
Vino della nostra selezione
Acqua
Caffè

€ 99,00 A PERSONA

Salice Blu

Tel. +39 339 8343067

iinfo@ristorante-saliceblu-bellagio.it



Vellutata di zucca con crescita della latteria e olio al timo

Pappardelle di pasta all'uovo e semola al tartufo
nero del Lago di Como

Risotto ai carciofi del mio orto mantecato al grasso di Bellagio

Capesante arrostitite con crema di peperoni e caviale

Sorbetto all'uva fragola del nostro pergolato

Agnello croccante in crosta di agrumi e menta

Lume al cioccolato gianduia

Brindisi

Caffè espresso

Selezione di vini ad ogni portata

Brindisi a mezzanotte

"Zampone" con lenticchie di Colfiorito

Sorbetto del 2021

€ 100,00 A PERSONA

Seta

Tel. 031 950471
info@setahotel.com



DRINK DI BENVENUTO

Tartare di salmone, mango e sedano rapa
Polpo su crema di babaganoush, germogli di piselli e
barbabietola



Risottino all'arancia e capasanta scottata,
semi di papavero



Medaglione di filetto di manzo alla Rossini,
foie gras, tartufo nero, salsa Bordolese



Mousse al cioccolato fondente, inserto di cremoso alla vaniglia
e spezie su crumble al cacao

Acqua e Caffè
Vino escluso

€ 85,00 A PERSONA

Suisse

Tel. +39 031 951755
iinfo@hotelsuissebellagio.it



La paupiette caucasienne tiepida servita
con il mini vodkatini

La galantina di cappone nostrano servita con il "tocc"
alla bellagina e la salsa verde

Il risottino al bloody mary servito con il crudo di spigola

Le code di gamberone alla thermidor

Il sorbetto al mandarino

Il filetto di vitello da latte mignon, con la salsa
al tartufo nero, il carciofo alla romana e la patata fondente

L'ananas in tre consistenze
Il caffè e la piccola pasticceria

A mezzanotte - brindisi con bicchiere di
franciacorta brut "La farghettina"

Cotechino con le lenticchie
Veneziana artigianale

€ 100,00 A PERSONA